



饮食遗产中的礼事与礼性*

彭兆荣

摘要:我国传统的饮食礼仪并非生活的修饰,而是控制、指导、表达、处理现实生活的理念、原则和方式,是建立在农业伦理之上的宗法社会的立基之重,是国之政治、政务。文化人类学将饮食仪式视为一个重要的研究课题,特色鲜明,在当今的民族志研究中,“品尝”的身体观、身体感等理论成为话题,值得探讨。此外,我国当下正自上而下进行的“俭以树德”的教育活动,饮饌之事亦成大事。

关键词:饮食遗产;礼仪;品尝;感

中图分类号:K890

文献标识码:A

文章编号:2095-5669(2014)03-0015-05

一、饮食之于礼仪

中国的“礼仪之邦”之称并不是一个广告标签,而是古来有据。我国的“三礼”不独为历史经典,也是中国礼制的渊薮和发凡的重要依据,并成为传统社会所本的礼法凭照,不可违背。《左传·昭公二十五年》记载赵简子与子大叔的对话:“夫礼,天之经也,地之义也,民之行也。”故《礼记·乐记》曰:“礼者,天地之序也。”换言之,“礼”乃天经地义社会所依之本。饮食与礼仪素来互注、互疏、互动。《礼记·礼运》中有“夫礼之初,始诸饮食”的说法,说明“礼”原本产生于人们的饮食,关乎民生,并成为“国之本位”——国之政治、政务的根本。反过来说,政治之本首先就是保障人民的食物生计。《尚书大传》云:“八政何以先食,传曰:‘食者万物之始,人事之本也。’”

因此,几乎所有与礼有关的内容、程序、表

述都与饮食有着发生学上的关系^{[1]38-54}。中国千年的伦理,儒家几乎一统天下,而在儒家制定的饮食之礼中,人类的饮食礼仪被视为“知自别于禽兽”,这正是食礼中所隐含的礼义^{[2]4}。大多数人看到的是饮食作为仪式的某个程序、某种献祭或牺牲、某些器物、某些隐喻等,即都将食物视为礼仪的附件。其实,就饮食的社会化过程来看,饮食自成秩序。在中国,“民以食为天”,既是生计,也是政治;政治讲究秩序,秩序又来自生活,即“饮食—生产—生计—生活—身体—秩序—礼仪—政治”一体化,或共同体化。所以,中国的礼仪秩序被注入了政治性等意涵反映在日常生活之中。在中国食有主次之分,《礼记·内则》有:“羹食,自诸侯以下至于庶人无等。”郑玄注曰:“羹,食之主也。”孔颖达疏:“食,谓饭也。言羹之与饭是主食,故诸侯以下无等差也,此谓每日常食……其黍稷稻粱之属,依礼,正食之外,随等别有,稼穡收获皆得为饭,故云羹食无等。”中国的饮食秩序,是以农业为

收稿日期:2014-01-16

*基金项目:国家社会科学基金重大项目“中国非物质文化遗产体系探索研究”(11&ZD123)阶段性成果。

作者简介:彭兆荣,男,厦门大学人类学研究所所长,教授、博士生导师(福建厦门 361005),主要从事文化人类学研究。

本的伦理秩序,这在饮食上也有鲜明的体现。“食”的意思主要指农作物。《汉书·食货志第四上》开宗明义说:“《洪范》八政,一曰食,二曰货。食谓农殖嘉谷可食之物……”个中关系不言自明。中国饮食以农为本,食以农为主,所谓礼仪,都是以农业伦理为据建立起来的秩序。

食物在仪式中通常充当重要的角色,成为仪式程序不可缺失的一环。早在周代,就已经有一种被称为“食馐”的礼仪程序。周人对食物祭品有着特殊的感情,他们认为食用特定的食物不仅会消弭灾祸,而且会与神灵发生精神交感而“多福无疆”“眉寿万年”。因此,在祭祀活动即将结束时,主祭者要举行隆重的食馐礼。“夫祭有馐,馐者,祭之末也,不可不知也。是故,古之人有言曰:‘善终者如始。’馐其是已。”(《礼记·祭统》)食馐礼虽然是整个仪式的尾声,却是体现祭义的关键环节,以使仪式善始善终。何谓“馐”?孙希旦注:“食余曰馐。”“馐”即祭祀中鬼神享用过的祭品,食馐礼即是严格按照先尊后卑的原则接受神之福祉,享受“圣餐”的过程。《礼记·祭统》孙希旦注云:“馐之道,每变以众,既以贵贱之别,而又以为像其惠之渐广也。”虽然,任何仪式在历史过程中都会发生相应的变化,但大致上看,其本义依然隐约可见。比如食馐礼是以赐胙礼的形式表现出来的。《说文》曰:“胙,祭福肉也。”“胙”即是祭祀中供给神享用的肉。周代天子宗庙祭祀之后就有祭肉赐胙的行为^[3]。在类似的仪式中,“神灵—祭司(王)—氏族—民众”构成了一个关系网络,祭司(王)起到了一个核心的作用,他们通过仪式与“天”“神”沟通,并借神之名在民众中施以权威,“胙”便是这种关系的写照。在民间,饮食祭祀同样普遍,《诗经》中有大量描写,比如《诗经·小雅·楚茨》有:“苾芬孝祀,神嗜饮食,卜尔百福,如几如式。”

饮食礼仪不似一般所视的日常俗事,而是包含了自然之气、仁义之道、造化之圣和修身之德的社会规则。正如《礼记·乡饮酒义》云:“天地严凝之气,始于西南,而盛于西北,此天地之尊气也,此天地之义气也。天地温厚之气,始

于东北,而盛于东南,此天地之盛德气也,此天地之仁气也。主人者尊宾,故坐宾于西北,而坐介于西南以辅宾。宾者,接人以义者也,故坐于西北。主人者,接人以德厚者也,故坐于东南,而坐僎于东北,以辅主人也。仁义接,宾主有事,俎豆有数,曰圣;圣立而将之以敬,曰礼;礼以体长幼,曰德。德也者,得于身也。故曰:‘古之学术道者,将以得身也,是故圣人务焉。’”其中“道—仁—圣—礼—德”贯通成体,演绎自然之顺序,宾主要以仁义相待,堂上的俎豆依规定之数,就是“圣”;以圣为基础,持之以敬,即为“礼”;依礼来体现长幼之道,即为“德”;所谓德,就是得于自身。研究德行道艺,就是要使自己在身心上有所得,所以,圣人努力践行这种隐含仁义道德的宾主之礼^{[2]169}。

饮食礼仪实际上是通过饮食活动反映和表现一种历史传统和社会秩序。比如养老、敬老为我国传统,而在现实中,酒食礼仪堪为“现场直播”。饭桌秩序,长幼尊卑浑然一体。比如座次的顺序,上下左右皆有讲究。每一个人在特定的场合中,都会根据自己的身份、辈分行事,不能僭越,不可造次。至于进食之礼,更是到了繁缛的地步,比如《礼记·曲礼》:“凡进食之礼,左殽右馔^①,食居人之左,羹居人之右……共食不饱,共饭不泽手……毋抃饭,毋放饭,毋流歠,毋咤食,毋啮骨,毋反鱼肉,毋投与狗骨,毋固获,毋扬饭。”如此严苛的进食礼节反映了我国传统农业社会伦理礼仪之严格。

二、饮食之于圣俗

从民族志研究成果看,世界各国的仪式大都与食物建立了亲密关系,饮食与仪式已成为一个重要的研究课题。美国人罗伊·拉帕波特(Rappaport)对新几内亚进行系列研究后认为仪式对于社区间的相互关系以及规范人与当地的物质、食品、动物的互动方面都具有功能性价值。比如新几内亚的猪,因为它们是食谱和经济中非常重要的部分,也因此成为当地仪式中的重要角色^{[4]27-42}。马文·哈里斯对仪式与社区

食品的关系也多有回应。他对阿兹特克文化进行分析后认为,人类的祭祀仪式是一种用来规范有限的食物资源以维持社区持续发展的手段^{[5]147-166}。许多食物表面上并不能直接表明“神圣”与“世俗”的关系,需要通过特殊的仪式来进行区隔,这一点在中国也是如此。

中国古代的礼仪虽多以国事为重,所谓“藏礼于器”。“礼器”透露出民间对食物认知系统上的鲜明特点。以我国考古学上的文物大类划分,无疑食器(包括饮器)和乐器最多,饪食器包括诸如鼎、簋、甗、鬲、豆^②、铺、釜、孟、盆等;酒器类包括爵、觚、觥、壶、杯、罍、尊、卣、方彝等等。这些饮食器物在盛大祭祀场合出现,原本即是国家大事(所谓“国之大事,在祀与戎”)。所以,再高级的祭祀仪式也很难与食物分隔。《周礼》和《礼记》中就记述了大量的周朝盛宴和祭祀情况。在盛大的祭祀仪式中必定有供品,而供品的阶序排列反映出特定时代人们对食物的认知情形。据载,当时的供品按递减顺序排列依次是:鸡、猪、狗、绵羊和公牛;鱼,特别是上等的肥鲤鱼;蔬菜,包括新鲜的和腌泡的;谷物,具体指较优种类的粟;淡酒,也是优良品级^{[6]31}。认知人类学认为人们就是根据事物与自己的远近进行排序。具体地说,就是视事物的重要性进行客观的排列,离生活最近者最为重要,依次递减,形成了一个关系序列的体系,仿佛石破水塘,纹圈由内向外推动。我们不仅可以把祭祀仪式的供品排列视为特定时代的食物认知序列,而且可以通过食物的排列了解食物在当时社会中所扮演的角色。

就仪式的基本形制论,仪式是一种通过表演形式进行人际交流和文化变迁的“社会剧”^{[7]158},包含着在一个特定的场合中形体、语言、器物等的展演。仪式指那些“用于特定场合的一套规定好了的正式行为,而又没有放弃技术惯例”^{[7]79}。《说文解字》释:“仪(儀),度也,从人,义声。”强调仪礼和仪容的规范和适度。如:“度之于轨仪。”(《国语·周语》)又如:“设仪立度,可以为法则。”(《淮南子·修务训》)很显然,“礼仪”是我国古代社会秩序和国家政治制度用

于社会阶序关系的“微缩景观”,它表明仪式在远古社会传袭中表现出某种带有法律性质的规矩,只不过这种规矩的效力与现代法律并不完全一样。比如我们常听到这样的说法,“这是我们的习惯”或“我们的祖祖辈辈(祖先)就是这样做的”。虽然这些不是法律法规,却明显具有不容抗拒、没有商量余地的意蕴。另外,“礼仪”还是连接传统社会内部关系的一条重要纽带,它既是有形的(礼仪活动和行为),亦是无形的(社会价值系统和观念形态)。

饮食是一件一日三餐的世俗之事,也正是由于一日三餐,所以它又是权力化的。阿诺德认为:“食物是一种最为基本的、有形的和无法逃避的权力,过去是这样,并将一直持续下去。”^{[8]3}故而它是世俗的,又是神圣的,“神圣—世俗”表现的两种情形既可以泾渭分明,又可以相互交融。在普通中国人的心里,食物和崇敬是不可分的,没有食物,社会生活也是不可能的。祖先庇佑世人的一个最重要的“德泽”就是丰衣足食;世人祭祀祖先的时候,最重要的活动当然也就是让祖先神灵享用美味大餐。正是由于它是每个人每日必行之事,以此为由进行的这种活动因而神圣,比如在仪式中为祖先提供丰盛的佳肴是必须的。换言之,以俗入圣。也正因为此,在中国,灶神显得非常特别。不像儒家的祖先,灶神不在神的任何等级序列中,但他把房屋的居住者与至高的天神连接起来。美国学者白馥兰认为:“灶神作为家庭一体的一种符号,其意义不亚于祖先牌位。对于祖先祭祀来说,妇女在厨房准备食物,与男人在祠堂里执行典礼是同样关键的。至少在家庭环境里,为生者与死者烹制食物乃是女性的本分。把生的东西变成成熟的食物,是对于社会价值之产生的基本隐喻……由于妇女绕着锅台转,那么,人们可能以为灶神是女的而不是男的,有几个关于灶神的古代神话把它看成是一个女性,有时是老年妇女有时是年轻美丽的姑娘。”^{[9]83-86}概而言之,饮食在中国传统的礼仪形制中贯彻的不是排中律的二元对峙式的分类,而是将圣俗化在一起,以世代相承宗法制为优先原则。

三、“品尝”之于经验

“尝”作为中国传统礼仪的实践行为,一方面,“尝”作为一种实践性的体味,表现出身体感受的特性,而尝试的主体是个体,故“这些身体感受基本上是内向的(inward),其经验与感受乃属于个人的,且常难以言说”^{[10]序8};另一方面,“尝”同时也具有文化与生态上的“群体”意义,否则我们连“菜系”都失去了逻辑依据。“尝”还是特定和特殊的生命哲学的“现象学”。“尝”通常与“味”相互联系,并形成所谓的“口味”。一般人认为对某种食物(比如米)的口味是因循传统和非理性的,无需讨论,这是不对的^{[6]112}。中国人(尤以稻作文明区域)对米的品味忠诚除了由于形成了习惯性外,事实上还包含着品尝艺术和美感等重要因素,就像中国人的“煮饭炒菜”,与其说“煮”和“炒”是烹饪的方式,还不如说是一种美学。

我国自古便建立了饮食与医药的密切联系,传统中医药之“食一药”即可为例。中国素有“医农同源”与“医食同源”之说,饮食与疾病的治疗具有密切的关系。中国的“礼(禮)”原与饮食存在渊源^[11]。据文献可知,早在周朝就设有“食医”这一机构,专管饮食养生和饮食医疗,并摸索出一些经验,对后世产生重大影响^{[12]10}。而“品尝”——由此所代表的身体力行的经验以及所积累的智慧则体现了中国礼仪之践行原则。以酒为例,它为饮,为食,抑或为医。酒由粮食酿制而成,古代的“医(醫)”,从文字构造看,由三部分构成,即医箱中的箭矢和殳之状。“殳”是手持工具之状,“酉”则是酒罐之形。酒是麻醉、消毒、加速药力或激励心情的药剂。说明“医”从酒。

酒在中国传统文化中扮演着非常独特的角色。徐新建认为,通过对酒的了解和品尝可达“对人性及人生的了解”^{[13]引论}。首先,酒与生活、生计关系密切^{[14]108},人工酿酒技术就是人们在生活中发明的。晋人江统在《酒诰》中说:“酒之所兴,肇自上皇……有饭不尽,委余空桑,郁积

成味,久蓄气芳,本出于此,不由奇方。”《汉书》有“酒,百药之长”之说,而中医学元典《黄帝内经》中也有“汤液醪醴论”的专论^{[15]27-28},皆说明农业、饮食与中医药之间发生学意义上的纽带关系。

在礼仪正统的社会里,所有社会行为无不烙上“礼”的印记。我国的祭祀制度、宴会制度、进食制度,集中表现为一个“礼”字^{[12]10}。孔子在这一方面堪作典范,《论语·乡党》曰:“食不厌精,脍不厌细……色恶,不食。臭恶,不食。失饪,不食。不时,不食。”至于药食则更严格,《论语·乡党》记录了鲁卿季康子赠药食给孔子的故事,按礼节,凡接受可食之物,必先尝一尝,以示礼貌。但最讲礼仪的孔子拜而受之,曰:“丘未达,不敢尝。”有学者认为这一段记载表明孔子对药“心存恐惧”^{[15]71}。实际上,孔子可能非惧“药理”,乃惧“要礼”。“尝”之于我国传统的食用对象不独在程序上有严格的规定,对药食或许不同,毕竟其不同于一般之饮食规矩。换言之,我国的尝食礼仪与尝药规矩之“体验”并不相同:前者功在果腹,后者功在疗效。至于一些特殊的养生食物则又有不同。

我国的食物体系自成一范,特别在食疗方面。早在周朝礼制中就规定,作为医药体系中的一部分,营养学家在医药群体中享受最高阶位的待遇。当时宫廷中就有许多特别的烹饪以及高级的饮食医疗、烹饪艺术,它们同时也在宫廷以外的民间社会流传,成为中国文明中一个鲜明的个性化历史现象^{[16]237}。《周礼》的《天官·冢宰》记载:“食医,掌和王之六食、六饮、六膳、百馐、百酱、八珍之齐。”反映了周天子烹制的珍贵宴饮美食的情况,说明中国的饮食早就融入到了医学养生体系中。此外,《周礼》中还有专门的“食医”和“汤医”,“食医”者“掌和王之六食、六饮、六膳、百羞、百酱、八珍之齐”;“汤医”者“凡药以酸养骨,以辛养筋,以咸养脉,以苦养气,以甘养肉,以滑养窍”。此后,食疗的理论和实践不断发展,蔚为大观^{[17]29}。从中医药的构成来看,可以说没有食物便无医药,没有食疗便无医疗,二者是共生的,也是互动的。因此,饮食医药历经数千年,即使到今天,中国人对传统的医疗和食物营养所形成

的认知甚至信仰根深蒂固,从无消亡之虞。克雷曼(Kleinman)曾经在台湾作过大量的案例调查,发现有高达93%的患者都可以通过改变或改善日常饮食来进行料理,而这一行为通常是患者和患者家庭所做的第一件事情。安德生对香港的研究和调查所得到的比例甚至比克雷曼还要更高^{[16]237-238}。大陆的情况也大致相同。这足以说明,中国的医药和饮食互为一体。

“尝”必与“味”相关。在我国,食和药的界线不那么分明,比如药膳。其中“味”经常起决定作用。食物和以植物草本为基础的医药,从食用角度上看是互通的。有些植物草本可以入药,其中不少就可以食用。只不过药用和食用上的“味”(气味、口味)不同。法奎尔(Farquhar)认为,中医的药膳具有一种非常复杂的刺激气味,具有强烈的作用,这种作用与中药的煎制、口味和时辰等都有关系,只有这些因素都遵守才会感受到疗效^{[18]63-70}。其实,中国的传统饮食和中药既可兼顾,亦可同食,但何时为食物,何时为药物却有重大差异。比如鱼腥草又名戴儿菜、折耳菜,它既可入药亦可食用,尤其在西南地区的贵州、四川,是一种不可替代的美味。贵阳人主要食用根茎,而成都人则主要食用叶片。鱼腥草入药具有清热解毒、消痈排脓、利尿通淋的作用。当然,“味”是一个重要的分辨,入药的食物大都有中药的特殊气味,这种气味除了煎制方式的独特性外,一般中药都由多种干制植物草本混合而成,形成了具有“同味”的中药“味感”。

检讨饮食礼仪,况之古今,一个特点骤然凸显:今之餐桌礼仪,重食而轻礼,与古风完全相反。未知何时,国人竟轻率地将礼仪这一“国之大事”去除如拂袖,反而深受中华文明濡染之日、韩等国,却执守礼仪遗产相对较好。以笔者见,今日是到了恢复那些仍可与我国国情相符合的传统礼仪的时候了。

注释

①肉带骨曰“骹”,不带骨的纯肉块曰“臠”。参见张树国点注:《礼记》,青岛出版社2009年版,第6~7页。②“豆”在中国古代食器(如青铜器)中是一种专备盛放腌菜、肉酱和味品的器皿。参见马承源主编:《中国青铜器》,上海古籍出版社1988年版,第156页。

参考文献

- [1]姚伟钧等.中国饮食典籍史[M].上海:上海古籍出版社,2011.
- [2]彭林.中国古代礼仪文明[M].北京:中华书局,2013.
- [3]刘晓燕,景红艳.周代食饩礼源流考辨[J].理论月刊,2011(2).
- [4]Roy A.Rappaport. Pigs for the Ancestor [M].New Haven: Yale University,1980[1969].
- [5]M.Harris. In Cannibals and Kings: The Origin of Cultures[M].New York:Random House, 1977.
- [6][美]尤金·N·安德森.中国食物[M].马嫫,刘东,译.南京:江苏人民出版社,2003.
- [7]V.W.Turner .The Anthropology of Performance [M].New York: PAJ Publications,1987.
- [8]D.Arnold. Famine: Social Crisis and Historical Change[M]. New York: Basil Blackwell,1988.
- [9][美]白馥兰.技术与性别——晚期帝制中的权力经纬[M].江湄,等译.南京:江苏人民出版社,2006.
- [10]余舜德主编.体物入微——物与身体感的研究[M].新竹:清华大学出版社(台湾),2010.
- [11]彭兆荣.饮食人类学[M].北京:北京大学出版社,2013.
- [12]陈诏.中国饕餮文化[M].上海:上海古籍出版社,2001.
- [13]徐新建.醉与醒——中国酒文化研究[M].贵阳:贵州人民出版社,1992.
- [14]彭兆荣.文学与仪式——酒神及其祭祀仪式的发生学原理[M].北京:北京大学出版社,2004.
- [15]魏子孝,聂莉芳.中医中药史[M].台北:文津出版社,1994.
- [16]E.N.Anderson. “Traditional Medical Values of Food”, See “Heating and Cooling Foods in Hong Kong and Taiwan, In *Social Science Information*, 1980.
- [17]邱庞同.饮食杂俎——中国饮食烹饪研究[M].济南:山东画报出版社,2008.
- [18]J.J.Farquhar.Appetites: Food and Sex in post-socialist China[M].Durham,NC: Duke University Press,2002.

[责任编辑/旭 东]